

मध्याह्न भोजन योजना

मध्याह्न भोजन योजना या मिड डे मील स्कीम (एम.डी.एम.एस.) एक ऐसी पहल है जो पूर्व प्राथमिक और प्राथमिक आयु समूहों के बच्चों में पोषण की कमी को दूर करने के उद्देश्य से शुरू की गई। इसे 'नामांकन बढ़ाने, प्रतिधारण (retention) और उपस्थिति को सकारात्मक रूप से प्रभावित करने तथा इसके साथ-साथ बच्चों के पोषाहार स्तर में सुधार पर ध्यान देने' के लिए शुरू किया गया था (मानव संसाधन विकास मंत्रालय वेबसाइट)। वर्ष 2001 में एम.डी.एम.एस. पका हुआ मध्याह्न भोजन योजना बन गई जिसके तहत 'प्रत्येक सरकारी और सरकारी सहायता प्राप्त प्राथमिक स्कूल के प्रत्येक बच्चे को प्रतिदिन 8-12 ग्राम प्रोटीन और ऊर्जा के न्यूनतम 300 कैलोरी अंश के साथ मध्याह्न भोजन दिया जा रहा था (मानव संसाधन विकास मंत्रालय वेबसाइट)। जुलाई 2006 में इसे बढ़ाकर 450 कैलोरी और 12 ग्राम प्रोटीन कर दिया गया।

लर्निंग कर्व के साथ बातचीत में अजीम प्रेमजी फाउण्डेशन के श्री एल. रामनाथ ने इस बात का संक्षिप्त विवरण दिया कि एम.डी.एम. कार्यक्रम को दुर्घटना प्रूफ बनाने के लिए कर्नाटक सरकार ने कौन-से कदम उठाए हैं। कर्नाटक सरकार इस कार्य में अजीम प्रेमजी फाउण्डेशन के साथ साझेदारी कर रही है।

राज्य सरकारों को चावल और गेहूँ जैसे अनाज भारतीय खाद्य निगम (Food Corporation of India) द्वारा सब्सिडाइज दरों पर मुहैया कराया जाता है। दिए गए अनाज के अनुपूरक के रूप में निर्धारित मात्रा में दाल, सब्जियाँ, तेल और नमक दिया जाता है। इसके पीछे भावना यह है कि बच्चों को अच्छा सन्तुलित भोजन दिया जाए। कभी-कभी सरकार के अलावा स्थानीय पंचायत और किसान भी मध्याह्न भोजन के लिए खाद्य सामग्री देते हैं।

यह पूरी योजना अच्छी तरह से संरचित है। प्रत्येक स्कूल में एक मुख्य रसोइया है और अगर बच्चों की संख्या अधिक हो तो एक सहायक रसोइया भी होता है। प्रधानाध्यापक प्रभारी सरकारी अधिकारी को माँगपत्र या इन्डेंट देते हैं और फिर वे आवश्यक सामग्री मुहैया कराते हैं जिसमें विद्यार्थियों की संख्या के आधार पर सूक्ष्म पोषक तत्व जैसे आयरन और विटामिन भी दिए जाते हैं। एम.डी.एम. परियोजना को संयुक्त निदेशक, एम.डी.एम. द्वारा चलाया जाता है जिसमें उनके साथ लोक शिक्षण के उप-निदेशक (Assistant Director of Public Instruction) की टीम भी होती है। सभी शैक्षिक कार्यकर्ता इस पहल का समर्थन करते हैं।

एम.डी.एम. के तीन पहलू हैं-सुरक्षा, पोषण और स्वाद। सरकार मानदण्ड निर्धारित करती है और पोषण वाले पहलू का ध्यान रखती है। अब सरकार सुरक्षा वाले पहलू पर ध्यान दे रही है। दुर्घटनाओं के बारे में हम अक्सर सुनते हैं। अगर स्वच्छता का ध्यान न रखा जाए तो भोजन के प्रदूषित होने के कारण आपातकालीन स्थिति पैदा हो सकती है।

वाकई यह एक बहुत बड़ा काम है। सिर्फ कर्नाटक के स्कूलों के रसोईघरों की संख्या ही 48,000 है। अप्रिय घटनाओं की संख्या कम करनी हो तो उसके लिए बहुविध तरीके अपनाने होंगे। इसलिए बीस स्कूलों के साथ एक निदानात्मक अध्ययन किया गया ताकि यह पता चल सके कि जमीनी स्तर पर वस्तुस्थिति क्या है। जिन क्षेत्रों में हमें कमियाँ नजर आईं वे थीं- ऐसी वस्तुएँ जिन्हें उपयोग किए जाने की अवधि खत्म हो गई थी, खाना पकाने और न पकाई जाने वाली

चीजों को साथ में रखना, रसोईघर में सफाई न होना, किसी बड़े बर्तन से सीधे ही भोजन परोसना आदि। फिर कर्नाटक सरकार और अज़ीम प्रेमजी फाउण्डेशन की संयुक्त टीम ने मानकीकृत सुरक्षा और बड़ी चौकसी के साथ स्वच्छता के नियमों का पालन करने पर जोर दिया। खाना पकाना और उसे परोसना- इन दो क्षेत्रों की सुरक्षा को विशेष महत्व दिया गया क्योंकि इनमें दुर्घटनाएँ होने की सम्भावना अधिक है।

इनकी रोक-थाम करने के लिए कुछ मानक परिचालन प्रक्रियाएँ (Standard operating procedures (SOP)) तैयार की गईं। इनमें भूमिकाओं और जिम्मेदारियों को स्पष्ट रूप से परिभाषित किया गया था। विशिष्ट भूमिकाओं द्वारा एस.ओ.पी. की निगरानी के लिए चेकलिस्ट बनाई गई। रसोइयों और अन्य कार्यकर्ताओं के लिए पोस्टर (तस्वीरें अधिक, शब्द कम) बनाए गए। इसके अलावा सुरक्षा प्रक्रियाओं पर 13 मिनट की एक फिल्म बनाई गई जिसका प्रयोग प्रशिक्षण के दौरान संसाधन के रूप में किया जाता है।

स्वच्छता की कमी दूसरी आम समस्या है - इस पर भी ध्यान दिया गया है। खाना पकाने, सफाई, भण्डारण आदि के सभी पहलुओं की जाँच की गई।

भण्डारण में फर्स्ट इन फर्स्ट आउट (FIFO) या फर्स्ट एक्स्पाइरी फर्स्ट आउट (FEFO) की प्रक्रिया निर्धारित की गई। यानी जो पहले खरीदा गया है या जिसके उपयोग करने की अवधि पहले समाप्त होने वाली हो, उसका उपयोग पहले हो। एक प्रोटोकॉल स्थापित किया गया जैसे कि किसी बर्तन का उपयोग करने के पहले उसमें पानी उबालना। दूध का जो पाउडर बड़े-बड़े पैकेटों में आता है, उस पैकेट को खोलने के बाद उसे वायुरोधी डिब्बों में रखना ताकि उसमें फफूंद न लगे। एम.डी.एम. की प्रक्रिया में कुछ कदम और उठाए गए हैं जैसे कि महीने में एक बार रसोईघर की पूरी तरह से सफाई की जाती है, शेल्फों को खाली करके उन्हें साफ किया जाता है और फिर उनमें सामग्री को पुराने से नए क्रम में रखा जाता है यानी वह सामग्री पहले रखी जाती है जिसे पहले उपयोग में लाना है और नई सामग्री को बाद में रखा जाता है; खाना दस्ताने और टोपी पहनकर पकाया जाता है; गुणवत्ता बनाए रखने के लिए पकाए हुए भोजन के नमूने का संग्रह करके उसे विसंक्रमित डिब्बे में रखकर परीक्षण प्रयोगशाला में भेजा जाता है।

इन सभी प्रक्रियाओं में स्कूल के प्रधानाध्यापक, जिनकी सहायता के लिए एक नोडल शिक्षक भी होते हैं, को यह सुनिश्चित करने की जिम्मेदारी दी जाती है कि सारी प्रक्रियाओं का अनुपालन किया जा रहा है। एम.डी.एम. दल के अधिकारी यह सुनिश्चित करने में सहायता करेंगे कि कर्नाटक के स्कूलों की हर रसोई में इन बातों का 100 प्रतिशत अनुपालन हो और दुर्घटनाओं का प्रतिशत शून्य हो।

मंड्या और कोलार जिलों में इस रोल आउट का अध्ययन किया जा रहा है, उसके बाद कर्नाटक सरकार इसे राज्य के अन्य जिलों में लागू करने का निर्णय लेगी।

अनुवाद : नलिनी रावल